

REZEPT DER WOCHE

KW 19 04.05. – 10.05.2026

Spinat-Malfatti – die „misslungenen“ Ricotta-Spinat-Klößchen (Für 4 Personen)



Das brauchen Sie:

500 g	Spinat	(Art.Nr. 722)
250 g	Ricotta	(Art.Nr. 2478)
80 g	Parmesan, gerieben	(Art.Nr. 2790)
2	Eier	(Art.Nr. 1989)
80-100 g	Mehl	(Art.Nr. 6001)
1 Prise	Muskatnuss	(Art.Nr. 8344)
1	Zwiebel	(Art.Nr. 400)
2	Knoblauchzehen	(Art.Nr. 410)
2 EL	Olivenöl	(Art.Nr. 8231)
1 Dose	Gehackte Tomaten	(Art.Nr. 17125)
1 TL	Zucker	(Art.Nr. 5446)
	Salz und Pfeffer	

Und so geht's:

Spinat gründlich waschen und in einem großen Topf kurz zusammenfallen lassen. Anschließend gut ausdrücken und fein hacken.

Spinat mit Ricotta, Parmesan und Eiern vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. So viel Mehl unterheben, bis eine formbare, weiche Masse entsteht.

Mit zwei Esslöffeln kleine Nocken (Malfatti) abstechen und auf ein bemehltes Brett legen.

Für die Sauce Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in Olivenöl glasig dünsten. Tomaten hinzufügen, mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen und etwa 10–15 Minuten köcheln lassen.

Malfatti in siedendem Salzwasser 4–5 Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausheben und mit der Tomatensauce servieren.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

DECKERSBIOKISTE

Am Bollgraben 11
76534 Baden-Baden

Telefon 07223 8062230
E-Mail info@deckersbiokiste.de